厨房冷菜间卫生管理制度

1.冷菜间是否达标“五专”冷菜间加工间单独配置。做到五专：专室、专人、专工具、专消毒、专冷藏。

2.各种设备消毒是否达标，室内紫外线消毒，案板每天清洗消毒，刀具定时沸煮。

3.熟食架、冰箱每天清洗，定期用热碱水冲洗消毒，储存柜定期消毒。

4.员工服装消毒与卫生达标，冷菜间员工穿工作服上岗。进入操作间前洗手消毒。

5.隔离制度执行规范性，各种食品、半成品，生、熟分开，荤、素分开，专柜存放，盖好保险纸。

6.做好留样工作。